

# Gruppen- Menüvorschläge in der Weihnachtszeit

## Menu 1

Schwarz Rot Gold  
Kartoffel-Kürbiströsti mit Zarenlachs,  
Meeräschen Kaviar und Creme Fraiche  
und/oder

Crostini mit Steinpilzmarmelade,  
Zwiebelconfit und mariniertem Feldsalat  
und/oder

Tiroler Bergschinken von unserer  
Volano- Aufschnittmaschine  
mit Spreewälder Gewürzgurken und  
frischem Kren

\*\*\*

Unser dreierlei vom Grill  
Paderborner Masthuhn, Spare Ribs vom  
Saalower Kräuterschwein und Krosser  
Bauch vom Apfelschwein mit zweierlei  
Saucen, Caeser Salad und kleinen  
Grillkartoffeln

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
Amarenakirschen und Lebkuchen Eis

Bei Auswahl einer einheitlichen Vorspeise

45,-€

Bei Auswahl von 3 Vorspeisen als  
Tischbuffet 49,-€

## Menu 2

Ziegenfrischkäse im Kürbiskernmantel auf  
Feldsalat mit Birnen-Vinaigrette

\*\*\*

Steckrübencremesuppe mit geräucherter  
Entenbrust und Orangen-Thymianöl

\*\*\*

Kalbsfilet Wellington auf Kürbispüree,  
Sherryjus und sautiertem Romanesco  
oder

Kartoffel-Kürbisstrudel mit karamellisiertem  
Rosenkohl und Pfeffer-Kirschen

\*\*\*

Spekulatius-Cheesecake mit  
Quittenkompott und Rotwein-Eis

59,-€

Ohne Suppe: 52,-€

## Menu 3

Rote Bete mit Zwergorangen,  
Schafsfetakäse und gerösteten  
Cashewkernen

\*\*\*

Cremsuppe vom Hokkaido Kürbis mit  
Steierischem Kernöl und Gänsekleinstrudel

\*\*\*

Brust und Keule vom Gänsebraten mit  
Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen  
mit Mohnbutter  
oder

Kartoffel-Kürbisstrudel mit  
karamellisiertem Rosenkohl und Pfeffer-  
Kirschen

\*\*\*

Marzipan-Creme Brûlée mit  
Rumtopfkompott

55,-€

Ohne Suppe 49,-€

Es wird um eine einheitliche Menuauswahl  
gebeten